



Programa *de formación 2022*

ESPAÑA

Juntos, hagamos bien lo que es bueno

La École Valrhona es el centro de maestría del chocolate y de la pastelería que une a los agentes de la gastronomía dulce del mundo entero, para promover de manera sostenible la excelencia, la innovación y la transmisión de sus oficios y sus sectores.



Sumario

- 06** | **LA ÉCOLE VALRHONA,
32 AÑOS DE HISTORIA**
- 08** | **NUESTRO MANIFIESTO POR UNA PASTELERÍA
CREATIVA, INCLUSIVA Y RESPONSABLE**
- 10** | **LOS Y LAS CHEFS
FORMADORES Y FORMADORAS**
- 18** | **NUESTRAS
FORMACIONES**
- 32** | **NUESTROS SERVICIOS
A MEDIDA**
- 37** | **INFORMACIÓN
PRÁCTICA**



*Desde hace 100 años, le proponemos
lo mejor del chocolate en toda la
cadena de valor.*



JEAN-FRANÇOIS DARGEIN
Director de la École Valrhona

EDITORIAL

Estimados, estimadas clientes,
El mundo de la gastronomía no cesa de sorprendernos. Nos sorprende por su resiliencia y su capacidad para adaptarse a todas las situaciones. Siempre con este objetivo: continuar haciendo disfrutar a los consumidores y las consumidoras a través de un pastel o un postre, ya sea degustándolo in situ o para llevar o incluso haciéndolo en casa. Ya que si las costumbres de consumo han podido evolucionar, las ganas de degustar buenos productos artesanos se mantienen intactas.

Hacer bien lo que es bueno, tal es nuestra misión desde hace 100 años en Valrhona. Desde hace 100 años le proponemos lo mejor del chocolate en toda la cadena de valor: desde el abastecimiento de nuestros cacaos finos a través de todo el mundo, después durante la fabricación de nuestras coberturas en nuestra chocolatería en Tain-L'hermitage y finalmente durante nuestros momentos compartidos entre profesionales de la gastronomía dulce

En la École Valrhona, encarnamos plenamente esta misión. Como colectivo de chefs formadores y formadoras, nuestra ambición es compartir nuestro saber hacer y nuestra visión con ustedes, colegas de profesión. En el día a día, nos comprometemos a promover una gastronomía creativa, inclusiva y responsable. Para que juntos, podamos actuar y cambiar las cosas en la gastronomía.

Después de dos años particulares, deseamos hacer del 2022 el año de la esperanza y la renovación. La esperanza para una profesión que ha sufrido un fuerte impacto en esta epidemia sin precedentes y que desea recuperarse y reencontrar los momentos de hospitalidad que hacen que nuestros oficios valgan la pena. La renovación ya que hemos aprendido mucho últimamente y queremos retener todas las iniciativas innovadoras y positivas que ustedes han puesto en marcha, para reinventarnos y acompañarles lo mejor posible en el día a día.

Esta renovación se concreta también por la mudanza de nuestra escuela de Viroflay a pleno centro de la

capital, la calle des Archives, para una mayor proximidad y colaboración. Este año le proponemos un programa de prestaciones inéditas, que responde a las nuevas maneras de aprender y que tiene en cuenta las tendencias de consumo. Nuestras formaciones profesionales se adaptan e integran aún más las nociones que forman la actualidad: la temporalidad, el abastecimiento de los productos, lo vegetal, la tecnología del chocolate o incluso los postres para llevar. Sin olvidar a nuestros prestigiosos colaboradores – Campeones del Mundo, MOF – que le proponen descubrir su universo creativo durante momentos excepcionales. La École Valrhona acoge este año a varios colaboradores famosos que ejercen su actividad por todo el mundo para hacer descubrir nuevas culturas e inspiraciones culinarias y nuevas maneras de pensar y trabajar los productos.

*Después de dos años
particulares,
deseamos que el 2022 sea
el año de la esperanza y
la renovación*

También queremos estar aún más junto a usted. Le proponemos este año nuevas citas, a distancia o en la zona, para compartir, debatir sobre temáticas de actualidad: en este catálogo encontrará nuestro programa de conferencias y talleres, presenciales o digitales, en formatos más cortos y más flexibles que se adaptan a las obligaciones de sus oficios.

Finalmente, continuaremos proponiéndole prestaciones y un acompañamiento a medida, gracias a nuestros Consejos Técnicos de Empresa o nuestra Asistencia Técnica que responderá a todas sus preguntas.

En 2022, Valrhona celebra sus 100 años. Una singular historia al servicio de la profesión. Un siglo de creación, de innovación, para imaginar lo mejor del chocolate. Esta historia nos hace sentir orgullosos, pero también nos invita a mirar al futuro. Con un deseo: imaginar a su lado la gastronomía del mañana.



L'École Valrhona

32 años de historia de la pastelería y del chocolate

La École Valrhona nace hace 32 años con la voluntad conjunta de Valrhona y Frédéric Bau de transmitir un saber hacer excepcional y revelar los talentos de los artesanos del mundo entero. Esta transmisión en una promesa de aprendizaje, de encuentros y de enriquecimiento personal que cobra vida gracias a la red de la École. Una red que se despliega por todo el mundo garantizando a cada uno y cada una un acompañamiento y una maestría en chocolate. Fieles al espíritu del campus de Tain l'Hermitage, lugar icónico para toda la profesión, los campus de la École Valrhona se han desarrollado en

Tokio, París y Brooklyn. Centros de sabiduría dedicados al mejor saber hacer y a la creatividad chocolatera, en los que 35 chefs pasteleros y pasteleras de la École Valrhona proponen programas de excelente formación, yendo desde la iniciación hasta el perfeccionamiento de las técnicas de precisión. Son lugares para conversar entre apasionados y apasionadas del chocolate, que permiten a cada uno y cada una desarrollar su talento, pero sobre todo, enriquecerse con el contacto de los otros, para siempre superar los límites de la creatividad.

1989

Creación de la École Valrhona en Tain-l'Hermitage por Frédéric Bau y Paul Bernard-Bret



2007

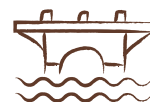
Difusión
Difusión del primer cuaderno de tendencia



David Capy,
Pastelero de la École Valrhona, obtiene el título de MOF Pastelero-Confitero



Apertura
de la École Valrhona de Tokyo



2015

Apertura
de la École Valrhona de Brooklyn

1995

Creación de los Esenciales Valrhona, un manual de referencia en la pastelería que permite equilibrar las recetas de todas sus creaciones dulces

2009

Apertura de la École Valrhona de París-Viroflay





@ecolevalrhona



4 ESCUELAS
Tain-l'Hermitage, Paris,
Tokyo, New York



35 CHEFS
Pasteleros y pasteleras
por todo el mundo



15 000
Profesionales formados
y formadas cada año



+ DE 500
Recetas creadas
cada año



+ DE 1 000
Llamadas atendidas en
Francia

2016



Nicolas Riveau,
Pastelero en la
École Valrhona,
gana el concurso
Charles Proust



2019

David Briand,
Pastelero en la École
Valrhona, obtiene
el título de MOF
Pastelero Confitero



2022

Mudanza
de la École de
Viroflay a pleno
centro de París

2015

Christophe Renou,
Pastelero en la École
Valrhona, obtiene
el título de MOF
Pastelero-Confitero



2018

**Rémi Montagne y Christophe
Domange,** Pasteleros de la
École Valrhona, ganan el título
del Campeón del Mundo de
Postres Helados

2019

L'École Valrhona

celebra sus 30 años con una
colaboración con Claire Heitzler y
publica su Manual de Reflexión para
una pastelería más comprometida.





Una Ecole

de chefs comprometidos y comprometidas

Enriquecidos con nuestra diversidad y nuestras implantaciones internacionales, nuestra voluntad en la École es transmitir la pasión por la materia del chocolate por doquier y para todos y todas. Para que cada artesano del sabor y las nuevas

generaciones puedan perfeccionarse, enriquecer su técnica y ampliar su cultura del chocolate. Para siempre aprender y experimentar e imaginar juntos así lo mejor del chocolate.

NUESTROS COMPROMISOS

L'École VALRHONA

IMAGINONS ENSEMBLE UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE, INCLUSIVE ET RESPONSABLE

En tant que collectif de chef-fe-s formateur-ric-e-s, notre mission est de partager notre savoir-faire et notre vision avec nos consocers et nos confrères. Au quotidien, nous nous engageons à promouvoir une gastronomie créative, inclusive et responsable. Pour que, ensemble, nous puissions agir et faire bouger les lignes de la gastronomie.

- DES MATIÈRES PREMIÈRES SÉLECTIONNÉES AVEC ATTENTION**
Nous travaillons des produits au plus près des saisons. Nous avons à cœur de préserver la biodiversité pour lutter contre la standardisation des goûts. Nous privilégions des filières courtes, traçables, justes et durables. Nous valorisons l'engagement de nos fournisseur-e-s.
- UNE ÉCOLE ZÉRO GASPILLAGE**
Nous luttons contre tous les gaspillages, alimentaires et non-alimentaires. Nous trions et revalorisons nos déchets et travaillons au remplacement des plastiques à usage unique dans nos laboratoires.
- UNE PÂTISSERIE QUI ALLIE PLAISIR ET BIEN-ÊTRE**
Nous imaginons une pâtisserie gourmande, soucieuse de l'environnement et du bien-être des consommateur-ric-e-s. Nous travaillons des recettes qui prennent en compte la diversité des cultures et des régimes alimentaires.
- UNE PROFESSION OÙ IL FAIT BON TRAVAILLER**
Nous militons pour plus de diversité dans la profession. Nous refusons toute forme de discrimination. Nous agissons pour plus de bien-être au travail et pour que les métiers de la gastronomie soient accessibles à toutes et tous.
- UN COLLECTIF OUVERT ET CRÉATIF**
Nous faisons de tous nos campus, des laboratoires d'innovation de la gastronomie créative et responsable, des lieux où se rencontrent tous les acteur-ric-e-s des territoires.

Nous ne sommes pas parfaits, mais nous travaillons à l'être
Les chefs formateurs et formatrices de l'École Valrhona

1



MATERIA PRIMA

- Nuestra harina y nuestros huevos son 100 % biológicos y proceden de productores locales.
- Concienciamos a nuestros y nuestras colegas en la temporalidad durante las formaciones « La pastelería según la École Valrhona » y con nuestra serie de vídeos «Al hilo de las estaciones».
- Nuestro programa no es únicamente alimentario: nuestras chaquetillas son 100 % Made in France fabricadas con algodón sostenible y trabajamos con empresas regionales para nuestra vajilla (Jars/Revol).

2



DESPERDICIO

- El reciclaje de los residuos se hace en el 100% de nuestros obradores.
- Hemos conseguido un 70 % de ahorro en iluminación en nuestra escuela de Tain l'Hermitage en relación a la ya existente gracias a una sustitución de las luces de neón por luces LED.
- Hemos sustituido nuestras barquetas y films de plástico, lo que nos permite no tirar ya unas 6000 barquetas/año.
- Esta iniciativa también permite ahorrar ya que el coste de esta inversión estará amortizado al cabo de solamente 1 año.

3



ACCIONES COTIDIANAS

BIENESTAR

- Proponemos formaciones sobre los « Postres Alternativos » que explican y dan soluciones para los “nuevos regímenes”: vegetal, vegano, sin gluten, sin lactosa, etc.
- Hemos creado libritos de recetas para guiarle sobre estas temáticas: El librito Cercle V Alternativas Gourmandes & el librito Lo vegetal le sorprenderá.

4



PROFESIÓN

- 48 jóvenes formados gracias al curso «Dominio de la Materia del Chocolate» impartido en colaboración con el Instituto de Hostelería de Tain-L'Hermitage, tasa de inserción: 100 %.
- 95 jóvenes de 16 a 25 años acompañados en el marco del programa «Graines de Pâtissiers», para darles una segunda oportunidad profesional en los sectores que contratan.

5



COLECTIVO

- En relación con los ingenieros I&D Valrhona, estamos a la vanguardia de las tecnologías de la chocolatería y la pastelería como el sistema one-shot o el corte con chorro de agua.
- Ponemos en marcha momentos de co-creación (École Bouille, Claire Heitzler, Michael Bartocetti) para revolucionar las ideas preconcebidas e ir aún más allá hacia una pastelería más responsable.



Nuestros y Nuestras Chef

formadores y formadoras



ANTOINE MICHELIN
Chef Pastelero Formador
📍 @antoinemichelin



ARTHUR GAVELLE
Chef Pastelero Formador
📍 @arthur_gavelle



BAPTISTE MOREAU
Chef Pastelero Formador
📍 @_baptiste_moreau



BAPTISTE SIRAND
Chef Pastelero Formador
📍 @baptiste.sirand



CHRISTOPHE DOMANGE
Chef Pastelero Ejecutivo
📍 @domangechristophe



DAVID BRIAND
Chef Pastelero Ejecutivo en la
l'École de Tain-l'Hermitage
📍 @david_briand



JÉRÉMY ASPA
Chef Pastelero Formador
📍 @jeremy_aspa



MÉLANIE MOREA
Chef Pastelera
Soporte Técnico
📍 @mel.morea



PAUL BRICHON
Pastelero Asistente
📍 @paul.brchn



PHILIPPE GIVRE
Chef Pastelero Ejecutivo,
Coordinador del Saber de la École
📍 @chefphilippegivre



RÉMI POISSON
Chef Pastelero Formador
📍 @remi_poisson



ROMAIN GRZELCZYK
Chef Pastelero Formador
📍 @romaingrzelczyk



SAMUEL DUCROTOY
Pastelero Asistente
📍 @samuel_ducrotoy



THIERRY BRIDRON
Chef Pastelero Ejecutivo en la
l'École de Paris
📍 @thierry_bridron



YOHAN DUTRON
Chef Pastelero Formador
📍 @yohan_dutron

A stylized illustration of a leaf or branch, rendered in dark brown outlines, positioned in the upper left quadrant of the page. The leaf is elongated and tapers to a point, with several veins visible. It overlaps a large, solid brown rectangular area that serves as a background for the main text.

Nuestras formaciones

The page features a large, solid brown rectangular area that serves as a background for the text. To the right of this area, several thin, curved lines in various shades of brown and tan sweep across the white background, creating a sense of movement and design. The text is centered within the brown area.

13 | CHOCOLATERÍA

17 | PASTELERÍA

23 | HELADERÍA

27 | BOLLERÍA



NUESTRAS FORMACIONES

Chocolatería



Programa de formación 2022



Montajes de Pascua



Contenidos

Descubrirá nuevas creaciones de montaje a base de chocolate.

Facilidad, creatividad, originalidad son las palabras clave de esta formación.

De lo más simple a lo más complicado, de lo más realista a lo más creativo, quedará encantado con nuevas técnicas de montaje y de ensamblado.

Objetivos

Descubrir las monas de Pascua y técnicas de montaje de Miquel Guarro

Biografía

Joven apasionado del chocolate se formó en la Escuela del Gremio de Pasteleros de Barcelona compaginando los estudios con el trabajo en la Pastelería Targarona y posteriormente en Bubó, pastelería de referencia Barcelona. Tuvo la suerte de trabajar una corta pero intensa temporada en Francia en el equipo de la prestigiosa Pastelería Frank Fresson en Metz. Durante 3 años, fue el Pastry Chef del Restaurante Dos Cielos de Barcelona con 2 estrellas Michelin, donde empezó a buscar su propio camino en el mundo dulce. Miquel Guarro es el ganador del Trofeo Lluís Santa Pau más joven de la historia, premio que le reconoce como Mejor Maestro Chocolatero 2013. Es coautor del libro "Four in One" distribuido por todo el mundo. También colabora en varias revistas del sector donde presenta las novedades que crea. Actualmente es el director de pastelería de la prestigiosa escuela Hofmann en Barcelona

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



MIQUEL GUARRO
Chef colaborador



DURACIÓN
2 DIAS



NIVEL
PRINCIPIANTE



TARIFA
637 €



FECHA
1 Y 2 MARZO



LUGAR
BARCELONA

Bombones



Objetivos

- Realización de bombones, ganaches y pralinés, picoteo de chocolate y otros dulces en relación al universo del chef David Briand

Contenidos

- Realización de recetas de bombones y dulces (pralinés, pasta de almendras, ganaches líquidas para estructuras vacías...) variadas e innovadoras.
- Comprender mejor los fundamentos de la chocolatería : procesos de fabricación e impacto de los ingredientes.

Biografía

Después de un diploma en Panadería en 2004, David se orienta hacia un diploma de Pastelería, descubriendo este fabuloso "oficio-pasión". Para mejorar sus conocimientos, continúa con un BTM. Una vez aprobado este examen, decide cruzar las fronteras para ver otras cosas. Se une en Barcelona al prestigioso equipo de Oriol Balaguer «MMAPE», donde adquiere una auténtica experiencia. Esto le permite tener una nueva visión sobre la pastelería. Después de 6 años de los cuales 2 como Chef Ejecutivo, decide transmitir sus conocimientos formando parte de la École Valrhona como Chef Pastelero Formador en 2014.

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



DAVID BRIAND
Chef pastelero Ecole Valrhona



DURACIÓN
3 DÍAS



NIVEL
PERFECCIONAMIENTO



TARIFA
1587 €



FECHA
25 - 27 OCTUBRE



LUGAR
Tain l'Hermitage

NUESTRAS FORMACIONES

Pastelería

Programa de formación 2022

Texturas y conservación en Pastelería



Objetivos

Proponer una oferta más ligera y que se adapte mejor a las exigencias de sus clientes. Utilizar los ingredientes para obtener recetas con texturas estables y buena conservación, menos grasas, más ligeras y naturales.

Contenidos

Descubra el uso de nuevos ingredientes con propiedades interesantes que ayudarán a mejorar sus recetas actuales. Optimice la conservación y estabilidad de tus postres. Descubra nuevas recetas con más sabor y texturas más estables.

Biografía

MMAPE 1999 y subcampeón de la pastelería 2004, Carles Mampel nació en Sabadell en 1968. Comenzó su carrera en la panadería de un amigo de la familia a los 13 años. Se formó en otras pastelerías y panaderías de su ciudad hasta los 18 años. A los 21 años decidió emprender su propia aventura, abrió su primera pastelería en Barcelona, la pastelería Saint Honoré. Tras 7 años de arduo trabajo, decidió dejar la empresa y continuar su formación fuera de España, y compartir su trabajo para varias marcas, principalmente francesas. Un poco más tarde, Carles Mampel inauguró la pastelería Bubó en Barcelona. Tras 14 años al frente, decide abandonar el proyecto y continuar su carrera profesional como consultor internacional para varias empresas líderes como Valrhona y SOSA Ingredients.

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



CARLES MAMPEL
Chef colaborador



DURACIÓN
2 DÍAS



NIVEL
PRINCIPIANTE



TARIFA
637 €



FECHA
5-6-JULIO



LUGAR
MADRID

Pasteles de viaje y productos de impulso



Objetivos

Realización de una gama de pasteles de viaje y snacks golosos y sabrosos: nuevas formas, acabados y sabores adaptados a las diferentes estaciones.

Contenidos

Comprender y reflexionar sobre el concepto de pastel de viaje. Dominar las técnicas y consejos para su realización. Ofrecer una gama nómada, apta para take way. Proponer productos snacking y productos de impulso para enriquecer y diversificar su oferta en tienda

Biografía

Originaria de México, Sandra ORNELAS comienza su formación en el Institut Paul Bocuse donde tiene la oportunidad de formarse al lado de grandes nombres de la gastronomía francesa. Decide después completar su formación dirigiendo su aprendizaje hacia la pastelería y chocolatería al lado de Philippe Rigollot, Campeón del mundo de la pastelería y Mejor Obrero de Francia. Desde el 2013, Sandra integra el equipo de formadores de L'Ecole Valrhona como chef pastelera Valrhona España. En 2017 fue elegida como una de las 10 pasteleras más creativas por la revista "Pastry Revolution". En 2018, logró el tercer lugar en el concurso internacional de pastelería «Pastry Queen». En 2021 Sandra obtiene el diploma de Máster en "Desarrollo e Innovación de Alimentos" por la Universidad de Barcelona.

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



SANDRA ORNELAS
Chef Valrhona España



DURACIÓN
2 DÍAS



NIVEL
PRINCIPIANTE



TARIFA
637 €



FECHA
8-9 NOVIEMBRE



LUGAR
BARCELONA



Notas







NUESTRAS FORMACIONES

Heladería



Programa de formación 2022



Tecnotáctil Heladería



Objetivos

Comprender la tecnología del helado y dominar la fabricación para garantizar una calidad constante.

Comprender el rol y la función de los ingredientes: diferentes azúcares, estabilizantes y emulsionantes, fibras y más particularmente fibra de cacao.

Saber equilibrar helados y sorbetes

Contenidos

2 días de formación para adentrarse en el mundo del helado de la mano de Christophe Domange, Campeón del Mundo de Heladería 2018.

Biografía

Christophe Domange pastelero formador en la Ecole Valrhona.

Debutó con 4 años de formación en el Instituto de Hostelería de Challe Les Eaux, después siguió un recorrido internacional de 6 años en EUA en el restaurante Unions league Café. De vuelta en Francia continuó con un aprendizaje en pastelería junto al Chef Sr Rosset Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, un tiempo junto al chef Westermann, en el restaurant le Buresel en Strasbourg otra estancia junto al chef Chevallot Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en Val d'Isère seguido por 2 años en España junto a Oriol MMAPE. En 2007 se unió a la École Valrhona para transmitir y compartir todo su saber hacer chocolatero y pastelero

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



CHRISTOPHE DOMANGE
Chef Ecole Valrhona



DURACIÓN
2 DÍAS



NIVEL
PERFECCIONAMIENTO



TARIFA
637 €



FECHA
26 - 27 ABRIL



LUGAR
BARCELONA

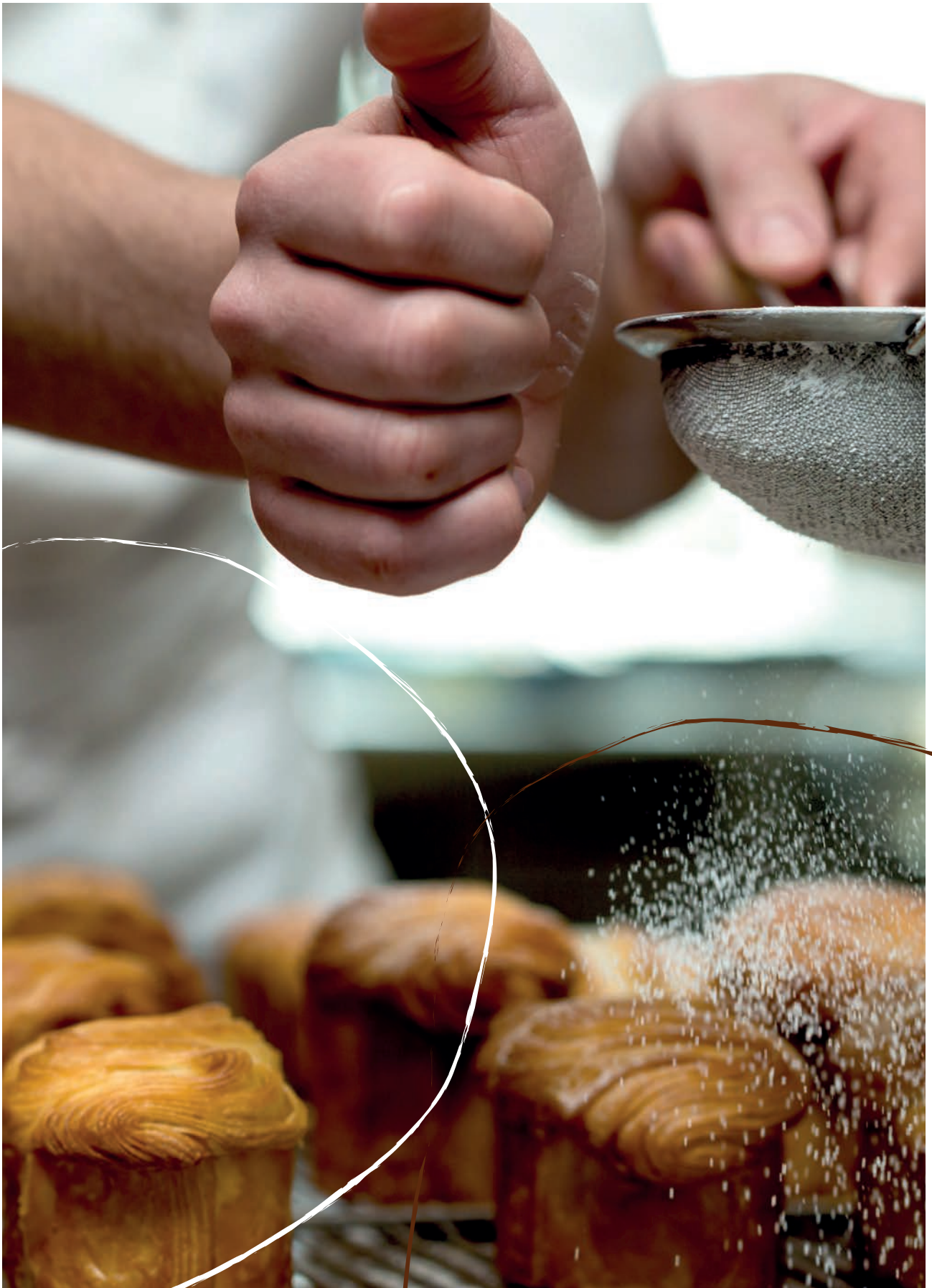




NUESTRAS FORMACIONES

Bollería

Programa de formación 2022



Croissant y Bollería



Objetivos

Descubrir la técnica detrás del Mejor croissant de mantequilla España 2021

Contenidos

Aprender las técnicas de base de la bollería
Comprender el impacto de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas
Enriquecer su gama en tienda. Formas variadas, golosos sabores y asociaciones innovadoras.

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



IGNACIO RAMIRO

Chef Panadero, colaborador

Nacido en Oropesa, Toledo. Encontró su vocación por la pastelería en 2015 cuando realizó un curso en arte en pastelería en la escuela Torreblanca. A lo largo de estos años ha pasado por varios obradores como el propio Torreblanca, Bubó en Barcelona y Dalua, donde se especializó en bollería con un referente como Daniel Álvarez. Después del paso por otros obradores como Marquesa de pinares en Mérida y hotel Akelarre en San Sebastián, comienza en 2020 a trabajar en la panadería Panem a cargo de la partida de bollería donde un año después consiguen el premio del mejor croissant artesano de mantequilla.



DURACIÓN
2 DÍAS



NIVEL
PRINCIPIANTE



TARIFA
637€



FECHA
17 - 18 MAYO



LUGAR
MADRID

Panettone según José Romero



Objetivos

Un viaje a Italia de la mano de José Romero

Contenido

Dominar las técnicas de fabricación del panettone, un producto auténtico pero complejo.
Comprender los aspectos científicos de la fermentación de la masa madre.

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



JOSÉ ROMERO
Chef Colaborador

Este año, José Romero nos acompaña en uno de nuestros Stages. Este Chef Cocinero, después de una importante experiencia en escuelas tan conocidas de hostelería tales como la Escuela Sant Ignaci en Barcelona, actualmente, trabaja como profesor en la Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona.

José Romero, tiene también una amplia experiencia como conferenciante por todo el mundo, desde Nueva York, pasando con Montreal y acabando en Barcelona



DURACIÓN
3 DÍAS



NIVEL
PRINCIPIANTE



TARIFA
950 €



FECHA
20 -22 SEPTIEMBRE



LUGAR
MADRID

Panettone según Andrea Tortora



Objetivos

Viaje a Italia y descubra la estrella de las masas fermentadas: el panettone en sus diferentes formatos (dulce, salado, variaciones de forma y sabor) de la mano del reconocido chef italiano Andrea Tortora

Contenido

Dominar las técnicas de fabricación del panettone, un producto auténtico pero complejo.
Comprender los aspectos científicos de la fermentación de la masa madre.
Visita de pastelerías Milanesas.

FORMACIÓN IMPARTIDA POR



ANDREA TORTORA
Chef Colaborador

Hijo de pasteleros de cuarta generación y con un sólido plan de estudios internacional detrás de París a Londres, de Singapur a Venecia - Andrea Tortora lleva años al frente de la pastelería del restaurante St. Hubertus, logrando en 2018 la tercera estrella Michelin como pastelero.

A los treinta años obtuvo el reconocimiento de Maestro Ampì al unirse a la Academia de Maestros Reposteros Italianos. Il Gambero Rosso e Identità Golose lo nombran Chef Pastelero del año 2017, mientras que la Guía Espresso le otorgó el título Pastelería del año 2018.

Tras los importantes premios recibidos, en 2017 Andrea Tortora da vida a su proyecto AT Pâtissier, que continúa con gran ilusión, con el objetivo de ofrecer grandes productos de autor caracterizados por una elegancia fresca



DURACIÓN
3 DÍAS



NIVEL
PRINCIPIANTE



TARIFA
1745 €



FECHA
6- 8 SEPTIEMBRE



LUGAR
MILAN



Nuestros Servicios a medida



LAS CONFERENCIAS DIGITALES

Las conferencias digitales le permitirán informarse, desde su casa o desde su obrador, sobre temáticas muy diversas. Interactivas, podrá conversar durante estas conferencias en directo con nuestros diferentes expertos. Los temas son variados, y están relacionados con su oficio o con temas de actualidad (venta para llevar, impacto de lo digital en el mundo de la restauración, reglamentación, nutrición, chocolates grands crus...).



LA ASISTENCIA TÉCNICA

La Asistencia técnica de la École Valrhona es una hotline única, exclusiva para nuestros clientes. Sea cual sea la problemática con la que se encuentre (necesidad de precisión sobre el uso de los productos Valrhona, consejo sobre una receta, etc.), un chef Pastelero Formador le responde y le aconseja de manera gratuita de lunes a viernes por teléfono. Un servicio reactivo que le permite tener soluciones en cualquier momento del día.



MÉLANIE MOREA

*Chef Pastelera
Soporte Técnico*



TELÉFONO
04 75 07 90 95



Junto a Usted

EL CONSEJO TÉCNICO DE EMPRESA (CTE)*

Es una presentación personalizada, gracias a una formación construida a medida en respuesta a una problemática en materia de técnicas pasteleras & chocolateras. Un experto Valrhona (chef pastelero, ingeniero, etc.) se desplaza a su negocio para responder a esta expectativa específica y acompañarle con la temática que desee. Todos los temas de los cursos propuestos en las páginas precedentes

pueden ser tratados y adaptados a sus necesidades y características: renovación de su gama, mejora de la producción, etc. El CTE se dirige principalmente al equipo de obrador. El contenido de esta formación será único, personalizado y adaptado al nivel de su equipo. La duración será de 1 a 3 días, según la demanda.



**DESCUENTO
CLIENTE:**
10%
**DESCUENTO
CERCLÉ V :**
28%



DURACIÓN
2 O 3 DÍAS



TARIFA
A
consultar



6 PERSONAS MÁXIMO
POR FORMACIÓN

* Las CTE no se pueden cambiar por puntos habas

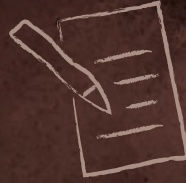






La
Información práctica





Modalidades

de la formación

CONTACTO E INSCRIPCIONES

Para cualquier información sobre nuestros cursos o inscripciones contacte con nuestro departamento de Atención al Cliente



serviciocliente@valrhona-selection.com



93 412 19 99

Estaremos encantados de atenderle de lunes a viernes de 08h30 a 16h30

DESARROLLO DE LA FORMACIÓN Y MATERIAL

Llegada de los participantes 08h30
Inicio de la formación 09h00
Comida: 13h30

(Las comidas están incluidas en el precio)
Fin de la formación 17h00
El último día: presentación del bufé y entrega de diploma

Es obligatorio la chaquetilla y el calzado profesional.

Cursos España

		ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.
CHOCOLATERÍA												
Montajes de Pascua * <i>Miquel Guarro</i>	Barcelona			1 y 2								
BBC Turrónes, snacking chocolate ** <i>David Briand</i>	Tain										25 al 27	
PASTELERÍA												
Texturas y conservación en pastelería * <i>Carles Mampel</i>	Madrid							5 y 6				
Pasteles de viaje y productos de impulso * <i>Sandra Ornelas</i>	Barcelona											8 y 9
HELADERÍA												
Tecnotáctil heladería * <i>Christophe Domange</i>	Barcelona				26 y 27							
BOLLERÍA												
Bollería * <i>Ignacio Ramiro</i>	Madrid					17 y 18						
Panettone ** <i>Andrea Tortora</i>	Milán									6 al 8		
Panettone * <i>José Romero</i>	Madrid									20 al 22		

INSCRIPCIONES

Para inscribirse en un curso contacte con nuestro Servicio de Atención al cliente.

Por teléfono **934121999** o por email **serviciocliente@valrhona-selection.com**

Será necesario una paga y señal del 25% que se ingresará por transferencia en el siguiente número de cuenta: **ES14-0182-2329-9302-0151-7383**

Una vez recibido el comprobante (email: mariajose.munoz@valrhona-selection.com) se formalizará su inscripción.

En el caso de que pague su curso con puntos "fèves" deberá hacer el cambio, en su espacio privado de nuestra web valrhona.com, en el momento de la inscripción.

* Se aplicará un 28% de descuento a todos los clientes Cercle V

* Se aplicará un 10% de descuento a todos los clientes Valrhona

**Alojamiento y comidas incluidos





Notas





Descubra las creaciones de los chefs de la Ecole en
de l'École Valrhona sur :



[@ecolevalrhona](#)